



Nadine Luz bei der Arbeit. „Das Fleischerhandwerk ist noch immer stark von Rollenbildern geprägt“, sagt sie.

Foto: Luisa Jülg

Die Fleischerin

Handwerk In der Wurstküche zersägt Nadine Luz Schweinehälften und kocht Lyoner. Die 21-Jährige und ihr Bruder sind Cannstatter Metzger in der fünften Generation. Von Luisa Jilg

Nadine Luz ist spät dran. Hastig schlüpft sie in die weiße Stoffhose, zieht den weißen Kittel über, steigt in die Gummistiefel, eilt durch den Gang und verstaubt ihr blondes Haar unter einer weißen Kappe. Als sie den Raum betritt, wird es still. In den Rängen heben sich 54 Schildmützenköpfe und starren sie an. Dann beginnen alle zu klatschen. So wird man in der Metzgermeisterschule bestraft, wenn man zu spät zum Unterricht kommt. Da muss sie durch.

Der Raum in der Augsburger Fleischereschule sieht aus wie ein Hörsaal, in dem versehentlich Metzgergeräte abgestellt wurden. Unten auf dem Zerlegetisch liegen Rinderdärme in unterschiedlichen Größen, dahinter stehen ein Fleischwolf, ein Wurstfüller, ein Kutter, der Fleischstücke zu Brät mahlt. Ein Wetzstahl und Messer zieren die Wände.

Nadine Luz huscht zum letzten freien Platz in den Bankreihen. Die meisten sind hungrig auf die Wursttheoriestunde bei Lehrer Leonhard Zech. Unter den 55 angehenden Metzgermeistern sind nur drei Frauen. Die 21-jährige Nadine Luz aus Bad Cannstatt hat ihren Platz im Handwerk gefunden und gelernt, sich in einer männerdominierten Branche zurechtzufinden. Ihr ist egal, wie andere schauen und was andere denken, sonst hätte sie ihren Beruf wohl längst aufgegeben. Wenn das mit der Metzgerei schiefeht, will sie Forensikerin werden. Es scheint, als habe sie eine Schwäche für Fleisch.

Heute geht es um großkalibrige Rohwurst. Genauer: um Salami. „Wie heißen die drei Wurstgruppen?“, fragt Lehrer Zech. „Rohwurst, Brühwurst, Kochwurst“, zählt ein junger Metzger in der zweiten Reihe auf. Welche Eigenschaften hat Rohwurst? „Das Fleisch ist nicht hitzebehandelt, man gibt Wasser und Nitritpökelsalz hinzu, die Wurst ist fermentiert und entweder schnittfest oder streichfähig“, doziert Zech. „Und was bedeutet fermentiert?“ – „vergammelt“, antwortet ein Hinterbänkler. Alle prusten los, Zech schüttelt den Kopf, Nadine Luz lächelt nur müde.

Sie sitzt in der vorletzten Reihe neben ihrem Bruder Florian. Beide haben die gleichen tiefbraunen Augen und dunklen Augenbrauen. Florian Luz ist aufgeweckt, ruft im Unterricht immer wieder die Antworten dazwischen. Nadine Luz hört man selten. Sie blickt konzentriert nach vorne und wirkt fast schüchtern neben ihrem jüngeren Bruder.

„Ich glaube, wir ergänzen uns ziemlich gut“, sagt Nadine Luz. Sie denkt, das sind gute Voraussetzungen, um in einigen Jahren die

Metzgerei ihres Vaters in Bad Cannstatt zu übernehmen. Sie wird dann in der Wurstküche stehen, Schweine zerteilen und Lyoner kochen, während ihr Bruder die Kunden im Laden bedient.

Die Geschwister kommen aus einer Stuttgarter Metzgerfamilie, haben beide vor einem Jahr die Ausbildung abgeschlossen und machen nun den Meister. Von Januar bis April besuchen sie die Fleischerschule, und wenn alles gutgeht, werden sie in drei Monaten mit dem Meisterbrief nach Hause fahren.

Im Klassenraum kämpft Leonhard Zech immer wieder mit stark bayerisch gefärbter Lehrerstimme gegen die Gespräche der jungen Männer über letzte Nacht an. „Den Meister kann man wiederholen, Partys nicht“, sagt einer. Zech ruft seine Schüler beim Nachnamen auf, egal ob sie sich melden oder nicht. Spätestens beim Wort „prüfungsrelevant“ sind alle 55 Augenpaare auf den kahlköpfigen Mann in Weiß gerichtet.

Der Fachlehrer steht vor der größten Meisterklasse seit 2013 – was ihn selber wundert. Denn die Fleischerbranche ringt seit Jahren um Nachwuchs. Immer weniger junge Menschen entscheiden sich für eine Ausbildung in dem Handwerk. Viele Metzgereien müssen schließen, weil keiner das Geschäft weiterführen will oder kleine Betriebe gegen die Billigfleischproduktion nicht mehr ankommen. Zwischen 2008 und 2018 machten deutschlandweit mehr als 4000 Geschäfte dicht.

Zweifel an der Berufswahl hat Nadine Luz nicht, auch wenn viele ihr ungefragt klarmachen, dass eine Frau im Metzgerberuf nichts zu suchen hat. „Das Fleischerhandwerk ist noch immer stark von Rollenbildern geprägt“,

sagt sie. Luz erinnert sich an ihren ersten Tag in der Ausbildung: Der Lehrer führt 17 Lehrlinge durch die Schule. Vor den Kühlräumen bleibt er stehen, zeigt auf eine Kaffeemaschine im Nebenzimmer, blickt zu Nadine und meint: „Da wirst du dich dann die nächsten Monate aufhalten.“

Wenn sie mal ihren Bruder im Laden vertritt, verlangen Kunden immer wieder nach dem Chef, also dem „richtigen Metzger“. Oder sie stellen sie absichtlich auf den Prüfstand. „Mittlerweile habe ich gelernt, die dummen Sprüche einfach zu ignorieren“, sagt sie. Auch in der Meisterklasse hört sie gekonnt weg, wenn einer sagt, sie sei ja in Zukunft sowieso nur für die Buchhaltung zuständig. Eine von drei Frauen unter 55 Fleischern zu sein – das muss man wollen.

Während Lehrer Zech mit seinen Schülern über Milchsäurebakterien in Salami spricht,

weicht im Hintergrund schon ein Mitarbeiter die Rinderdärme ein. Dann reißen sie nicht so schnell, wenn die rosa Masse aus dem Wurstfüller hineinschießt.

Freiwillige an den Kutter: Ein tätowierter junger Mann mit Bart, der aussieht wie Sido, kippt gewolfenes Fleisch in die Maschine. Unter Knirschen werden Muskelmasse und Fett vom Schwein gehäckselt, jemand streut Gewürze hinein. „Grobeinlage, Salz, ausräumen, fertig“, ruft Zech. Immer mehr junge Männer scharen sich um die Wurstmasse. Irigendwann stehen 15 Leute um den Kutter und schauen zu, wie einer arbeitet.

Die meisten hier wurden ins Fleischerhandwerk hineingeboren. Während der Pausen redet man über Metzgeranliegen: Vakuumfüller und Kolbenfüller, die Größe des Kutters im Familienbetrieb, die beste Schnitzelpanade, regionale Bratenbeilagen oder hauseigene Wurstsorten. Wo wird am Abend gefeiert? Und nebenbei witzelt man über Greta Thunberg, Vegetarier und „Pflanzenfresser“.

Nadine Luz findet, dass jeder essen soll, was er will. Sie mag zwar kein Tofu, aber sie denkt, dass sich Metzger auf neues Terrain trauen müssen, wenn sie zukunftsfähig bleiben wollen. In der Wurstküche probiert sie ständig neue Kreationen aus – mit Fleisch und ohne. Vor Kurzem gab sie Tiefkühlgemüse und Ei in den Kutter. Aus dem ersten Versuch einer vegetarischen Frikadelle wurde aber eher ein Gemüsekuchen. Neue Produkte im Betrieb durchzusetzen sei nicht immer leicht, erzählt die junge Frau. „Mein Vater setzt halt lieber auf die altbewährten Rezepte“, sagt die Tochter. Der Vater sagt: „Nadine und Florian haben zwar gute Ideen, denken aber oft nicht an die Wirtschaftlichkeit.“

Für die Metzgerei Luz war es finanziell nicht immer leicht. 1927 wurde das Geschäft an den Großvater von Martin Luz übergeben. Damals verkaufte man noch Wurst in fünf Filialen in Bad Cannstatt, Discounter oder Massentierhaltung gab es nicht. Jahre später entfachte sich ein Streit um die Nachfolge. Ein Bruder musste den anderen ausbezahlen, die Metzgerei stand kurz vor dem Aus. Martin Luz will nicht, dass so etwas noch einmal passiert. Deshalb sollen beide Kinder den Meisterbrief machen. Er will, dass sie in dem Betrieb gleichberechtigt sind und es mal keinen Streit um die Übernahme gibt.

Am Kutter formt einer der Metzger eine Kugel aus der gehäckselten Muskelmasse, als wolle er einen Fleisch-Schneemann bauen. Er wirft den fußballgroßen Klumpen in den Wurstfüller, die Umstehenden weichen zur

Seite. Dann beginnen die Gesellen abwechselnd, Salami in den Darm zu pressen. Lehrer Zech legt Bindfaden bereit, mit einem speziellen Knoten wird die Wurst luftdicht abgebunden. Die jungen Männer sammeln sich um die Salami und begutachten die Binde-techniken. Eine Wissenschaft für sich.

Florian Luz ist längst unter den Bindfadenanalytikern und spricht über die Salamireifung. Seine Schwester sitzt noch immer still in der vorletzten Reihe und schaut dem Spektakel aus der Ferne zu. Sie steht nicht gerne im Mittelpunkt. Wegen ihrer Berufswahl hat sie schon öfters verächtliche Blicke zugeworfen bekommen. Als ihr Urgroßvater noch im Laden stand, waren Fleischer hochangesehen in der Gesellschaft. Martin Luz sagt: „Damals kam nach dem Arzt direkt der Metzger. Und heute werfen sie den Filialen Steine in die Fensterscheiben.“

Zu ihren Klassenkameraden von der Realschule hat Nadine Luz keinen Kontakt mehr, man hat sich auseinandergeliebt. Ihre jetzigen Freunde studieren oder arbeiten auch in der Fleischerbranche. Wenn man sich mal trifft, spricht man übers Geschäft: was gerade im Angebot ist oder wie die neuen Hühnerfleischbällchen bei den Kunden ankommen.

Zur Mittagszeit kriecht der Geruch von Geschnetzeltem durch die Augsburger Fleischereschule. Danach stellt sich ein neuer Lehrer vor. Peter Fuchs ist Koch und doziert die Grundlagen von Schnitzel- und Sofenkunde. Beim Panieren von Wiener Schnitzel muss unbedingt die richtige Reihenfolge eingehalten werden. Erst würzen, dann im Mehl wälzen, ins Ei tunken, abschließend in Semmelbrösel wenden und die Panade gut andrücken. „Beim Schwob muss es schwemmen“, sagt Lehrer Fuchs – und weist darauf hin, dass in Süddeutschland mindestens 20 Prozent mehr Soße serviert werden muss. Für Nadine Luz nichts Neues.

Schon als kleines Mädchen tollte sie in viel zu großen Gummistiefeln durch die Wurstküche in Bad Cannstatt. Jeden Mittag nach dem Kindergarten rannte sie über den Hof des Elternhauses zu den Produktionshallen. Drinnen sah sie ihrem Vater und dem alten Meister Fritz beim Ausbeinen unter Neonröhrenlicht zu. Fritz Gaisbauer ist heute 80 und hilft immer noch jeden Tag beim Zerlegen der Schweine. Wenn alles klappt, tritt Nadine Luz bald in seine Fußstapfen.

In der Pause redet man über Kutter, Kolbenfüller, Bratenbeilagen und die beste Schnitzelpanade.



Multimedia-Reportage über die junge Metzgerin unter stzlinx.de/fleischerin